



2018 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Übertrifft alle Erwartungen

Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch ihr einzigartiges Terroir. Die Böden im Nachbarort von Châteauneuf-du-Pape sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie nachts an die Reben abzugeben. Auf der reduzierten Etikette des Evidence sind diese speziellen Steine stilisiert. Ein gewaltiger Genuss – einmalig für das südliche Rhonegebiet.

Degustationsnotiz:

Dichtes Weinrot mit rubinen Reflexen. Haselnussschokolade und süsse Kirschen in der betörenden Nase, auch Waldbeeren und dezente Nelkenwürze. Seidig-weicher Auftakt mit beeriger Extraktsüsse und kompakten Tanninen, fleischig und saftig zugleich, schwarze Kirschen, Pflaumenkompott und Brombeeren, faszinierendes Wechselspiel zwischen südlicher Wärme und mineralischer Persönlichkeit. Grossartiger Weinwert aus der südlichen Rhône.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0899618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.